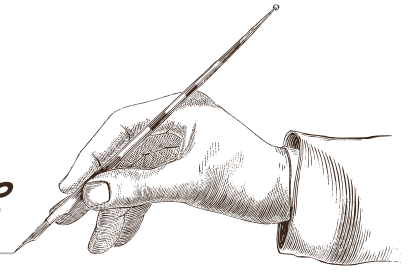


La carte de la Table des Écrivains



Nous vous encourageons à choisir votre dessert en début du repas, afin de nous permettre de le préparer avec toute l'attention qu'il se doit.

Introduction

| | |
|--|------|
| La tomate ☞ | 29.- |
| Belles tomates d'antan du marché de Cuendet, burrata truffée et viande séchée de Genève | |
| Le melon charentais ☞ | 30.- |
| En deux textures, soupe au thé glacée, billes infusées à la badiane, copeaux de jambon cru du Valais | |
| Les langoustines | 33.- |
| Ravioles végétales à l'artichaut, bisque légère au curry rouge | |
| La truite | 32.- |
| En gravlax, marinée par nos soins, oignon nouveau, crémeux de petit pois | |

Paragraphe Salé

| | |
|---|------|
| Le poulpe | 49.- |
| A la plancha, houmous au citron confit et grenade | |
| Cabillaud black cod | 52.- |
| Laqué au miso et Yuzu, chou pak choï, beurre blanc au gingembre | |
| L'agneau de l'Alpstein | 46.- |
| Noisette en croûte d'herbes fraîches, fèves et tomates confites | |
| Le veau | 48.- |
| Rôti à la sauge, chanterelles et caramel d'abricots du Valais | |

Conclusion

| | |
|---|------|
| Le fromage | 15.- |
| Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux | |
| La pêche | 15.- |
| Façon Melba du Petit Manoir | |
| La fraise et la rhubarbe | 15.- |
| Fine compotée et crème brûlée | |
| La tarte chocolat | 15.- |
| Mi-cuit minute, sorbet framboise | |